CHAPEAU TATARE
Mode d'emploi

Le véritable «chapeau Tatare», (marque déposé), est un événement culinaire et gastronomique à vivre en direct dans votre maison. Votre «chapeau Tatare» sera le point de mire d'une tablée conviviale, recréant les joies du feu de camp.

C'est le «serviteur muet» qui vous permettra de surprendre choyer vos invités et de cuisiner tout en leur faisant la conversation.

Les règles d'une réception réussie:

- Avant tout: **prenez du bon temps!** Le chapeau Tatare offre un avantage majeur: vous pouvez *tout* préparer avant l'arivée de vos hôtes: rien à tenir au chaud, rien qui ne doive être préparé à la minute près.
  Vous disposerez de temps pour vos invités.
- Un chapeau Tatare est idéal pour 3 - 5 personnes. Placez-le toujours de manière à ce que tous vos invités y aient aisément accès.
- D'habitude il suffit environ de 200 g de viande mêlée par personne. En dehors du veau, du bœuf ou du porc, vous pouvez bien sûr griller aussi du gibier, de la volaille, du foie etc. Pour les amateurs de poisson, de nombreuses sortes de poisson, des crevettes, des fruits de mer conviennent à ces grillades.
- Pour de bonnes bouchées, émincez la viande ou autres aliments à griller en tranches d'au moins 2 millimètres d'épaisseur. Vous pouvez épicer le tout en marinade ou laisser chaque convive épicer sa part après la cuisson. Disposez la viande sur une petite assiette près de chaque couvert ou au centre, sur un plateau.
- Vous pouvez ajouter des légumes ou des champignons émincés dans la gouttière recueillant le jus de cuisson ou bien les faire griller au «chapeau». Laissez libre cours à votre fantaisie.
- Au départ, le bouillon ne doit pas être trop concentré. Il se bonifie constamment au fil de la cuisson. Rajoutez régulièrement du bouillon et des legumes crus, finement émincés.
- Veillez à ce que tous les éléments – aliments à griller, bouillon (dans une saucière p. ex.), légumes, sauces, garnitures, épices et pain etc. se trouvent sur la table ou à portée de main. Vous incitez ainsi vos convives à être actifs, vous déchargez du service et vous jouissez pleinement du moment.

Un repas au CHAPEAU TATARE, un vrai régal!
Petit rappel: les TATARES, souvent appelés a tort «tartares» étaient originaires d'Asie centrale et de Mongolie. Vers la fin du Moyen-Age, des populations TATARES se sont installées à l'ouest: TATARES de Crimée, TATARES de la Volga, etc.

Comment utiliser le CHAPEAU TATARE:
Placer le «chapeau» sur le rechaud. Versez dans le rebord du «chapeau» du bouillon de viande ou de légumes et y éparpiller des légumes finement émincés.
Allumer les trois brûleurs et pré-chauffer le «chapeau» à flamme maximum. La tempature nécessaire est obtenue en 3 – 5 minutes et la fête peut commencer. Chaque convive accroche morceau après morceau de sa portion à griller à l'un des petits crochets et le laisse cuire à volonté. Commencez toujours par 1 – 2 tranches de lard, ce qui évitera aux morceaux suivants d'attacher.
Encore 10–15 minutes et le bouillon cuisant dans le rebord est prêt à être consommé et les légumes sont cuits mais croquants. Les morceaux de viande peuvent également être cuits à point dans le rebord du «chapeau», en mélange aux légumes.
La «soupe» devient un mets délicat: le jus de viande se formant à la cuisson dans le chapeau Tatare est retenu dans le bouillon. Lorsqu'il y a peu de morceaux à griller, on réduira la flamme pour que le «chapeau» ne s'échauffe pas trop.
Qu'il n'y ait pas de bornes à votre créativité... Tous les amateur de poisson se régaleront particulièrement si vous remplacez la viande par le poisson et le bouillon par la bouillabaisse!

Nettoyage de l'appareil

Après le repas, on étouffe les flammes et on laisse l'appareil refroidir. On met le «chapeau» à tremper dans l'eau; on le nettoie à l'aide d'une brosse dure (mais non métallique) ou à l'aide d'un spray adapte, puis l'on rince.

Attention au risque de se blesser aux crochets!

Le reste de l'appareil se nettoie de la manière usuelle.

Les ingrédients possibles d'un régal «tatar»

Viande	veau:	filet, escalope, foie, rognon
	porc:	filet, escalope, bacon
	bœuf:	filet, tranche, entrecôte
	volaille:	poitrine de dinde, filets de blanc de poulet
	agneau:	côtelettes, lamb chops
Poisson	Au choix, l'avantage étant aux poisson à chair ferme, ayant peu d'arêtes (exemple: le tur-	

	bot, etc.). Les crevettes géantes et les scampi décortiqués ou les médaillons de queues de langoustes font également l'affaire.
Légumes	carottes, poireau, céleri, fenouil, germes de soja, champignons.
Sauces	toutes les combinaisons non sucrées au séré (fines herbes, ail), mayonnaises au curry, à la tomate, au chili, chutney de magues, ketchup ainsi que tout l'assortiment des sauces prêtes à l'emploi.
Garnitures	mixed pickles, cornichons au vinaigre ou à l'aigre-doux, oignons perles, petits épis de maïs, pointes d'asperges, fruits à la moutarde, crème au raifort.
Accompagnement	pain ou petits pains, pain à l'ail, chips, etc., tout ce que vous n'avez pas a tenir au chaud.

Remarques importantes

La sécurité des appareils répond aux regles admises de la technique et à la législation. Nous aimerioris cependant vous rendre attentifs, vous et les autres utilisateurs, aux consignes suivantes:

- Veuillez lire soigneusement le mode d'emploi avant une première utilisation et conservez-le.
- Utilisez exclusivement des **pâtes** combustibles du type de celle jointe à l'emballage. **N'utilisez jamais d'autres combustibles!**
- L'appareil (le «chapeau») devient très chaud en cours de fonctionnement: Pour le manier, veuillez donc utiliser des gants de protection.
- Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces très chaudes ou à la proximité de flammes de gaz à découvert.
- Après utilisation, avant nettoyage et en cas de problème en cours d'utilisation, on couvre les brûleurs au moyen des couvercle correspondants, en vue d'étouffer les flammes.
- Les flammes ne sont pas conscients des dangers que peuvent comporter les grills. Ne jamais laisser un enfant sans surveillance manipuler l'appareil! En présence d'enfants, une prudence toute particulière s'impose.
- En cas de dommages manifestes à l'appareil ou aux brûleurs, consulter le spécialiste.
- Si l'appareil a été détourné de ses fins ou en cas de manipulations incorrectes, aucune responsabilité ne peut être acceptée pour les dégâts éventuels en résultant.
- Ne laissez pas l' appareil sans surveillance alors qu'il est encore très chaud - danger de brûleurs! Ne le rangez pas non plus avant qu'il ait refroidi.